

SÃO JOÃO

NA MESA COM
PINDORAMA





O SÃO JOÃO É UMA FESTA ESPECIAL PARA PINDORAMA!

E para te colocar no clima da melhor festa do ano, trouxemos receitas, simpatias e uma playlist para deixar sua festa mais gostosa e animar seu palhoção.

Quer deixar sua Festa Junina mais completa, divertida e tradicional?

Confira nossas receitas e dicas nas próximas páginas.



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

SUMÁRIO

RECEITAS:

- ★ **Pamonha Doce**
- ★ Paçoca de Colher
- ★ **Pé de Moleque**
- ★ Canjica
- ★ **Bolo de Fubá**
- ★ Bolo de Macaxeira
- ★ **Arroz Doce**
- ★ Queijadinha
- ★ **Suco de Milho**
- ★ Bolo de Tapioca
- ★ **Cocada Branca**
- ★ Arroz-Doce Caramelizado

SIMPATIAS:

- ★ **Uma Vela de Amor**
- ★ Voto de Minerva
- ★ **Para Saber se Terá Dinheiro**
- ★ Para Conseguir Emprego
- ★ **Para Atrair Dinheiro**



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

A receita mais tradicional e querida do São João, fica ainda mais gostosa nesta versão.

PAMONHA DOCE

INGREDIENTES

10 espigas de milho verde;
1 xícara (chá) de **manteiga Pindorama** derretida;
1 pitada de sal;
1 xícara (chá) de **açúcar cristal Pindorama**.

MODO DE PREPARO

Descasque as espigas de milho, com cuidado, descartando as primeiras palhas, as mais finas e as palhas furadas ou danificadas e reservando as intermediárias, que são mais resistentes e flexíveis. Limpe e rale as espigas de milho. Em seguida, passe a mistura na peneira e aperte bem com uma colher. Acrescente a **manteiga Pindorama**, o **açúcar Pindorama** e o sal. Mexa até obter uma massa homogênea.

Dobre as palhas da pamonha de modo que faça um "copinho", sobrepondo os lados da parte mais larga da palha no centro, e dobrando a ponta mais fina para cima. Coloque a mistura no "copo" e tampe com mais uma palha, fazendo a mesma dobra. Amarre cada embrulho com barbantes ou tiras de palha de coqueiro. Coloque a pamonha em uma panela grande, com água já fervente, e deixe cozinhar por 45 minutos.



Quem disse que não dá pra deixar a tradicional paçoca ainda mais gostosa? A paçoca cremosa vai dar água na boca em todos os seus convidados.

PAÇOCA DE COLHER

INGREDIENTES

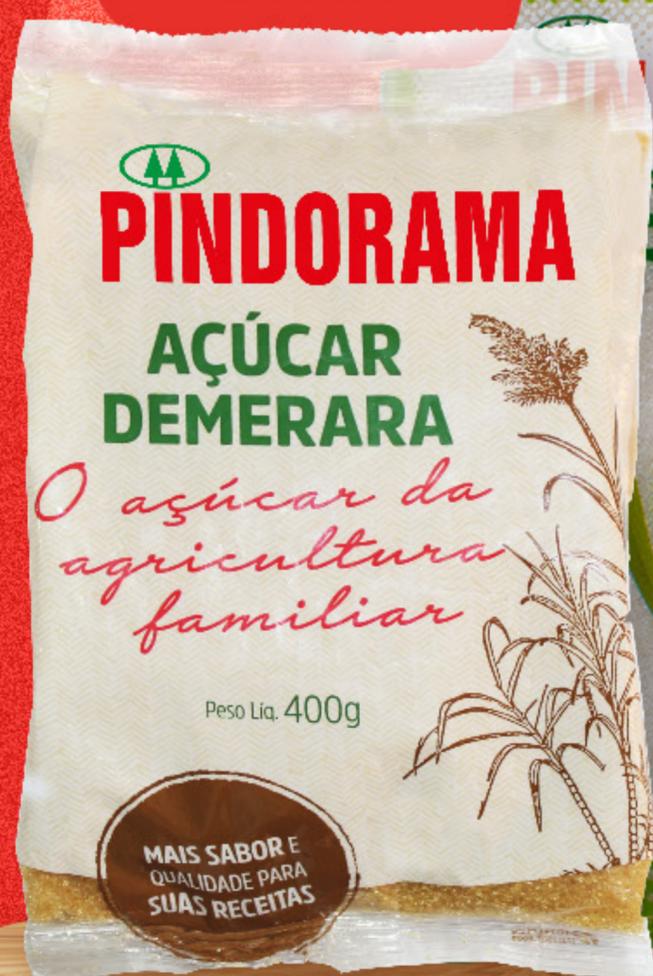
500 gramas de amendoim sem pele tostado;
1 lata de leite condensado;
1 colher (sopa) de **manteiga Pindorama**;
1 lata de creme de leite;
1½ xícara (chá) de leite.

MODO DE PREPARO

Numa panela, junte o leite condensado, o leite e a **manteiga Pindorama**. Cozinhe bem os ingredientes em fogo baixo, sem parar de mexer. Quando a mistura desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e junte o amendoim picado e o creme de leite. Misture bem, distribua o doce em copinhos e decore com amendoim moído. água já fervente, e deixe cozinhar por 45 minutos.

ACÚCAR
ACÚCAR

**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA



COOPERATIVA
PINDORAMA



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Sem pé de moleque
não tem São João! E o
açúcar Pindorama
deixa a receita mais
doce e gostosa.

PÉ DE MOLEQUE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado;
500g de amendoim torrado e descascado;
500g de **açúcar Pindorama**;
3 colheres (sopa) de **manteiga Pindorama**.

MODO DE PREPARO

Junte o amendoim, o **açúcar** e a **manteiga Pindorama** numa panela, e leve ao fogo mexendo sem parar. Quando formar uma calda, acrescente o leite condensado. Continue mexendo, até o doce se soltar do fundo da panela. Coloque o pé de moleque em um tabuleiro untado com **manteiga Pindorama** e espere esfriar um pouco para cortar.



O leite de coco Pindorama deixa qualquer receita tradicional ainda melhor. E a canjica então... fica boa demais!

CANJICA

INGREDIENTES

4 espigas de milho-verde raladas;
1 xícara (chá) de água;
2 xícaras (chá) de **leite de coco Pindorama**;
meia colher (sopa) de **manteiga Pindorama**;
1 lata de leite condensado;
canela em pó para polvilhar;

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o milho com a água. Passe por uma peneira e reserve. Em uma panela, acrescente o milho moído, o **leite de coco Pindorama** e a **manteiga Pindorama** e cozinhe mexendo sempre, até obter um creme grosso. Acrescente o leite condensado e cozinhe por mais 5 minutos. Despeje em uma travessa e polvilhe a canela em pó. Sirva frio ou gelado.

ÓLEO

ÓLEO

**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA



COOPERATIVA
PINDORAMA



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Nessa festa tem bolo de fubá? Tem sim sinhô! Confira como deixar a receita ainda mais gostosa com os produtos Pindorama.

BOLO DE FUBÁ

INGREDIENTES

1½ xícara (chá) de fubá;
4 ovos;
2 xícaras (chá) de **açúcar cristal Pindorama**;
1 xícara (chá) de leite;
1 xícara (chá) de **óleo de coco Pindorama**;
1 colher (sopa) de fermento em pó;
1 xícara (chá) de farinha de trigo;
1 colher (sopa) de erva-doce;
1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO

Junte os ovos, o **óleo de coco Pindorama**, o **açúcar cristal Pindorama** e o leite no liquidificador. Bata por cinco minutos. Transfira a mistura para uma tigela. Acrescente o fubá e a farinha. Mexa bem, até a massa ficar lisinha. Por fim, misture o fermento, o sal e as sementinhas de erva-doce.

Despeje a massa do bolo em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos.



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Perfeito para o
São João e para
qualquer época
do ano.

BOLO DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira;
3 ovos;
1 xícara (chá) de leite;
1 pacote de **coco ralado Pindorama**;
200 ml de **leite de coco Pindorama**;
3 xícaras (chá) de **açúcar cristal Pindorama**;
100g de **manteiga Pindorama**.

MODO DE PREPARO

Descasque a macaxeira, corte em pedaços pequenos e coloque no liquidificador, junto com o leite, os ovos, o **leite de coco e a manteiga Pindorama**. Bata bem os ingredientes por 1 minuto. Junte o **açúcar cristal Pindorama**, o **coco ralado Pindorama** e o sal. Bata mais um pouco. Transfira a massa para uma assadeira untada e leve ao forno médio preaquecido por 35 minutos.

COCO

COCO

COCO

**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA



COOPERATIVA
PINDORAMA



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Um arroz doce
quentinho é
exatamente o que você
precisa nas noites de
chuva de junho.

ARROZ DOCE

INGREDIENTES

- 350g **arroz branco Pindorama**
- 01 xícara de **açúcar cristal Pindorama**
- 03 cravos da Índia
- 02 canela em pau
- 700ml de **leite de coco Pindorama**
- 100 g **coco ralado Pindorama**
- 01 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o **arroz branco Pindorama** com água por 20 minutos. Depois, junte o **leite de coco Pindorama**, o leite condensado, o **coco ralado Pindorama** e o **açúcar cristal Pindorama** ao arroz já cozido. Acrescente também os cravos da Índia e a canela em pau e cozinhe em fogo baixo por mais alguns minutos, até o líquido reduzir e seu arroz ficar cremoso.



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Apesar de não ser tão tradicional, o doce é perfeito para fazer parte da sua mesa na festa de São João.

QUEIJADINHA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado;
3 ovos;
100g de **manteiga Pindorama**;
1 xícara (chá) de **açúcar Pindorama**;
200g de **coco seco ralado Pindorama**;
1 xícara de queijo meia cura ralado;
5 colheres (sopa) de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO

Peneire as gemas e junte as claras em seguida. Misture bem com um fuê durante 30 segundos. Acrescente o leite condensado e a **manteiga Pindorama**. Adicione a farinha de trigo aos poucos, assim como o queijo e o **coco seco ralado Pindorama**. Misture todos os ingredientes até obter um creme homogêneo. Distribua a queijadinha em forminhas de papel. Leve-as ao forno médio-alto por 35 minutos.

Enquanto os doces estiverem assando, prepare uma calda com açúcar e água. Depois, é só distribuir essa calda sobre as queijadinhas.

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

MANTEIGA

SÃO JOÃO
NA MESA COM
PINDORAMA



COOPERATIVA
PINDORAMA



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Já provou suco de milho? Essa bebida incomum vai te surpreender com seu sabor único.

SUCO DE MILHO

INGREDIENTES

3 e ½ xícara (chá) de água;
2 litros de leite;
1 xícara (chá) de **açúcar demerara Pindorama**;
6 espigas de milho verde.

MODO DE PREPARO

Com o auxílio de uma faca, remova os grãos das espigas de milho. Coloque os grãos no liquidificador, junto com o leite e a água. Bata bem, até obter uma mistura homogênea. Passe na peneira e transfira para a panela. Adicione o **açúcar demerara Pindorama** e leve ao fogo baixo por 30 minutos, até engrossar. Deixe na geladeira antes de servir.



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

O bolo de tapioca é bem fácil de fazer e promete conquistar o paladar dos seus convidados.

BOLO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1 litro de leite integral;
200 ml de **leite de coco Pindorama**;
1 lata de leite condensado;
100g de **coco ralado Pindorama**;
500g de tapioca granulada;
1 colher (sopa) de extrato de baunilha;
1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o leite, o **leite de coco Pindorama** e o leite condensado e leve ao fogo baixo por alguns minutos, até a mistura ficar morna. Desligue o fogo. Acrescente a tapioca granulada, o **coco ralado Pindorama** e o extrato de baunilha. Misture bem e adicione o sal.

Unte uma forma de pudim com **manteiga Pindorama**. Na sequência, coloque nela a massa do bolo e leve para a geladeira. Assim que o doce estiver firme, você pode desenformá-lo e servir.

LEITE

**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA



COOPERATIVA
PINDORAMA



Um docinho melhora qualquer festa! Essa receita de cocada promete roubar a cena e se tornar a receita favorita dos seus convidados.

**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

COCADA BRANCA

INGREDIENTES

2½ xícaras (chá) de coco fresco ralado
1½ xícara (chá) de **açúcar cristal Pindorama**
1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture o **açúcar cristal Pindorama** e a água e leve a fogo médio e deixe cozinhar sem mexer, por cerca de 20 minutos, até a calda atingir o ponto de fio – para verificar, mergulhe uma colher e levante um pouco da calda, se formar um fio fino entre as gotas, está pronta.

Adicione o coco e misture. Deixe cozinhar por mais 5 minutos em fogo médio, sem mexer. Transfira a cocada, com a calda, para uma tigela e deixe descansar por 5 minutos. Enquanto isso, unte uma assadeira grande com **manteiga Pindorama**. Modele a cocada no seu formato de preferência e transfira para a assadeira. Deixe em temperatura ambiente por cerca de 1 hora ou até as cocadas secarem. Elas ficam durinhas por fora mas ainda úmidas por dentro. E pronto! estão prontinhas para servir.



**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

Quer uma forma diferente para servir o arroz doce tradicional? Então essa receita foi feita especialmente para você.

ARROZ-DOCE CARMELIZADO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de **arroz branco Pindorama**;
2 xícaras (chá) de água;
1/2 xícara (chá) de **açúcar cristal Pindorama**;
3 xícaras (chá) de leite;
200ml vidro de **leite de coco Pindorama**;
1 canela em pau;
Canela em pó para decorar;
1 lata de leite condensado;
1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o **arroz branco Pindorama** em fogo médio até ficar macio. Reserve. Em outra panela, coloque o **açúcar cristal Pindorama** e leve ao fogo baixo até derreter e começar a ficar dourado. Adicione o leite, aos poucos, e deixe que o açúcar dissolva. Acrescente o **leite de coco Pindorama**, a canela em pau, o leite condensado, o arroz cozido e o sal. Cozinhe por 10 minutos, até encorpar. Transfira para tacinhas individuais e leve à geladeira por 2 horas. Decore com canela em pó e em pau. Sirva em seguida.

ARROZ

ARROZ

**SÃO
JOÃO**
NA MESA COM
PINDORAMA

NOVIDADE!



COOPERATIVA
PINDORAMA



SIMPATIAS

O São João é uma época cheia de tradições e superstições, por isso é a época perfeita para fazer aquelas simpatias para trazer amor e sorte durante o resto do ano todo.



UMA VELA DE AMOR

Está apaixonado por alguém e quer uma ajudinha para o sentimento ser recíproco? Então na noite do dia 12, escreva o nome do pretendente com um palito de dente em uma vela branca. Derrame um pouco de mel sobre a vela e acenda-a em seguida. Em poucos dias o amor vai bater à sua porta.



VOTO DE MINERVA

Se você anda em dúvida entre dois amores, a noite de São João pode ser a data perfeita para descobrir em quem realmente vale a pena investir. Para isso, basta escrever o nome de cada um dos pretendentes num pedaço de papel e enrolar bem.

Feito isso, coloque os papéis enrolados numa bacia com água e aguarde. O primeiro papel que desenrolar é o da pessoa que deve ser escolhida.



PARA SABER SE TERÁ DINHEIRO

Na véspera de São João (23/6), pegue um ramo de louro e passe levemente pelo fogo de uma fogueira. Depois, jogue o ramo no telhado da sua casa. Se no dia seguinte ele ainda estiver verde, simboliza dinheiro para este e para os próximos anos, mas, se estiver retorcido, é sinal de dificuldade.



PARA CONSEGUIR EMPREGO

Se você está disponível no mercado de trabalho, peça uma mãozinha a São João. Em qualquer quarta-feira do mês de junho, pegue um galho de alecrim, dois pedaços de canela em pau e sete folhas de louro e despeje dois litros de água fervendo sobre os ingredientes. Tampe e faça uma infusão durante 15 minutos. Depois, coe. Quando estiver morno, banhe-se do pescoço para baixo, logo após sua ducha tradicional. É importante dormir com esse banho no corpo.



PARA ATRAIR DINHEIRO

Se grana é o problema, a saída pode estar junto de São Pedro. Em alguma quarta-feira, faça este banho energético. Para tanto, limpe e corte 12 quiabos em rodela e macere os pedacinhos do fruto dentro de uma vasilha com dois litros de água e um copo de vinho tinto, até formar espuma. Na sequência, esfregue a mistura no corpo todo, de baixo para cima, inclusive na cabeça. Paralelamente, reze (com bastante fé) 12 Pais-Nossos para São Pedro, fazendo seus pedidos. Espere em torno de sete minutos e, depois, tome um banho como de costume.



FESTEJE O SÃO JOÃO COM A PINDORAMA!

Para animar seu palhoção, a Pindorama montou a playlist perfeita com muito forró raiz para você arrastar o pé durante as festas juninas.

A playlist está disponível no spotify.

Toque aqui e acesse a playlist.

